

УДК 664.85.55

Хоркун У. – ст. гр. ХК<sub>зм</sub> – 51

*Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя*

## **АКТУАЛЬНІ АСПЕКТИ УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА ВАРЕННЯ З ЯГІД ПОЛУНИЦІ**

Науковий керівник: к. т. н., доцент Мельнічук О.Є.

Асортимент фруктових концентрованих консервів дуже різноманітний це – варення, повидло, джеми, конфітюри, желе. Основу таких продуктів складає легко засвоюваний цукор, за рахунок якого організм споживає 1/3 всіх вуглеводів. Згідно з фізіологічними нормами, споживання цукру не повинно перевищувати 110÷120 г в день, тому такі консерви відносять до десертів та рекомендують споживати після основних страв.

Варення - найбільш поширений фруктовий продукт, але разом з тим технологія його виробництва найскладніша. Варенням називають продукт з цілих або нарізаних шматочками плодів і ягід, уварений з цукром або цукровим сиропом до концентрації цукру 65÷70%. При цьому всі плоди або їх шматочки мають рівномірно, бути напівпрозорими та просоченими цукровим сиропом, не зморщеними, цілими, не деформованими, а їх об'єм не повинен значно різнитись від початкового. Сироп у варенні повинен бути прозорим, незажельований і в такій кількості, щоб плоди повністю були ним покриті, (вагове співвідношення між сиропом і плодами має становити 1:1). У готовому варенні повинні зберегтися смак та аромат тих плодів, з яких воно виготовлено.

Для виробництва варення використовують різну сировину: насіннячкові, кісточкові, горіхоплідні плоди, цитрусові, ягоди, пелюстки троянди та дикорослі ягоди. Виготовлення варення з різних видів сировини має свої особливості. Досить великим попитом користується варення з суниці (полуниці). Для одержання варення високої якості мають і сорти полуниці. Кращими є ті, в яких щільна та інтенсивно забарвлена м'якоть. Нормативні документи регламентують використовувати ягоди 2-4-го зборів, коли вони менші за розміром, щільніші, інтенсивніше забарвлені й містять більше цукрів та інших поживних речовин

Оскільки, основною технологічною операцією при виробництві варення є концентрування, яке ведуть при високих температурах, що буде негативно впливати не тільки на органолептичні показники, але й створювати умови для протікання реакцій Майяра. Отримати готовий продукт високої якості, який би відповідав усім вимогам, дуже важко. Важливим аспектом залишається те, що перед концентруванням ягоди полуниці засипають сухим цукром у співвідношенні 1:1 та витримують в прохолодному приміщенні 12 годин, кількість варок – 1. Тому, використання такого способу не завжди дозволяє отримати варення високої якості. Важливим залишається пошук методів, застосування яких дозволить удосконалити технологію виробництва варення з ягід полуниці та отримати готовий продукт високої якості.